



Analisa Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Ayam Gebuk Sambalado – Tangerang)

Arum Prihatini^{1*}, Fransiska²

^{1,2}Universitas Bina Sarana Informatika, Indonesia

Alamat: Jl. Kramat Raya No.98, Kwitang, Kecamatan Senen, Kota Jakarta Pusat, DKI Jakarta

E-mail: arumprihatinii@gmail.com¹, siska.radin@gmail.com²

*Korespondensi penulis: arumprihatinii@gmail.com

Abstract. *Micro, small, and medium-sized enterprises (MSMEs) are profitable businesses that are owned by people or corporate entities that operate to satisfy personal needs and ensure their existence. Calculating and analyzing manufacturing expenses in order to establish the selling price of fried chicken goods is the goal of this study. The full cost method is used to achieve this. Using a quantitative approach, this research investigates the elements that influence selling prices. This research uses direct observation of objects and interviews with owners to obtain precise data. According to our observations and interviews with Mr. Stefanus (36), owner of the Ayam Gebuk Sambalado MSME, the business still uses conventional methods to calculate the manufacturing cost. This research uses the full costing method to make information on the cost of production more accurate. This is predicated on a comparison of the whole costing technique and the business method for determine cost of items created, which demonstrates that the final cost of goods manufactured differs significantly. This happens because business owners don't know how to calculate the correct cost of production, so they don't include costs correctly in the price calculation.*

Keywords: *Costs, Production, COGS, MSMEs.*

Abstrak. Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) yakni entitas ekonomi aktif kepunyaan sendiri atau kelompok yang berfungsi dalam memenuhi keperluan serta keberlangsungan hidup individu. Studi ini bertujuan guna menghitung biaya produksi ayam goreng dan menganalisis biaya produksi guna menetapkan harga jual produk ayam goreng. Metode biaya penuh digunakan untuk mencapai hal ini. Dengan menggunakan pendekatan kuantitatif, penelitian ini menyelidiki elemen-elemen yang mempengaruhi harga jual. Penelitian ini menggunakan observasi langsung objek serta wawancara bersama owner dengan tujuan memperoleh data secara tepat. Menurut pengamatan dan wawancara kami dengan Bapak Stefanus (36), pemilik UMKM Ayam Gebuk Sambalado, bisnis masih menggunakan metode konvensional untuk menentukan harga pokok produksinya. Studi ini mempergunakan metode full costing guna mengolah informasi harga pokok produksi (HPP) secara tepat. Ini didasarkan pada perbandingan perhitungan HPP antara metode perusahaan serta full costing, yang menunjukkan bahwa nilai HPP yang didapat sangat berbeda. Ini dikarenakan owner tak tahu bagaimana menghitung HPP secara akurat, sehingga mereka tak menginput biaya dengan akurat kedalam perhitungan harga.

Kata kunci: Biaya, Produksi, HPP, UMKM.

1. LATAR BELAKANG

Perkembangan ekonomi Indonesia telah secara langsung meningkatkan persaingan bisnis diberbagai sektor, salah satunya sektor kuliner, yang melibatkan perusahaan skala kecil, menengah, dan besar. Untuk menjamin kelangsungan hidup suatu usaha dan memberikan manfaat bagi masyarakat umum, tujuan pembentukan usaha adalah untuk menghasilkan profit sebesar-besarnya melalui biaya serendah-rendahnya.

Pada situasi ini, pengusaha harus lebih berhati-hati dalam menentukan harga jual. Usaha kuliner sering menghadapi masalah menentukan harga jual produk, dikarenakan harga jual yang sangat tinggi bisa mengurangi kemampuan pelanggan untuk membeli barang tersebut, disisi lain harga jual yang rendah bisa berdampak pada pemasukan perusahaan. Net profit, juga dikenal sebagai laba bersih, yaitu laba yang sudah dikurangkan dengan biaya yang ditanggung perusahaan termasuk pajak selama periode waktu yang telah ditentukan (Kasmir, 2016). Oleh karena itu, kebijakan harus dibuat agar perusahaan tetap saing dipasaran. Dalam penentuan harga jual yang tepat, kebijakan dapat mencakup penetapan harga pokok produk dan penjualan. Dengan menggunakan harga jual yang bisa dijangkau oleh pelanggan serta tepat akan dibuat dengan menggunakan Tingkat akurasi yang tinggi pada perhitungan biaya produksi.

Menurut Dewi dan Kristanto (2013), ada tiga penggolongan biaya di tahap produksi: biaya bahan baku (BBB), biaya tenaga kerja (BTK), serta biaya overhead pabrik (BOP). Sebuah bisnis atau entitas sangat diperlukan untuk menghitung HPP serta penjualan dikarenakan tahap pembuatannya diawali dengan mengolah bahan baku jadi barang. Harga pokok penjualan kedepannya bisa dipergunakan menjadi dasar pada menghitung harga jual. Dalam hal ini, konsumen biasanya menentukan perusahaan yang memberi tawaran barang berkualitas tinggi melalui harga yang relative murah, serta pelayanan secara baik yang diberikan oleh Perusahaan itu sendiri.

Sektor kuliner Ayam Gebuk Sambalado adalah tempat di mana orang Indonesia menyukai ayam goreng dengan sambal pedas. Rumah makan ini berada di Jl. Raya Perancis, Kel. Dadap, Kec. Kosambi, Kab. Tangerang telah beroperasi sejak tahun 2016. Salah satu masalah di lokasi penelitian rumah makan ini yaitu tidak terdapatnya perhitungan dengan rinci tentang harga pokok dalam produksi yang diperlukan guna menetapkan harga penjualan produk. Untuk perhitungan biaya produksi, seringkali sulit untuk menentukan harga penjualan karena harga pasar yang dijual pesaing di sekitar lokasi penelitian menentukan harga penjualan. Menghitung biaya produksi rumah makan ini menggunakan sistem sederhana. Ini tidak menghitung biaya lain dan hanya menghitung BBB serta BTK langsung. Situasi ini dapat menyebabkan laba kurang akurat, yang berarti pengambilan keputusan dalam bisnis kurang akurat dan mendapatkan laba yang sedikit.

Dengan demikian, dalam menentukan nilai jual secara akurat untuk menghasilkan keuntungan yang paling besar. Bapak Stefanus diharapkan dapat membantu menentukan biaya produksi serta harga jual yang efisien, efektif, serta optimal dengan digunakannya metode full costing, yang merupakan metode yang tepat bagi Ayam Gebuk Sambalado.

2. KAJIAN TEORITIS

Biaya produksi harus diatur dengan benar dan wajar karena informasi terkait penetapan biaya produksi sangat penting bagi bisnis. Perhitungan biaya produksi sangat mempengaruhi harga penjualan produk serta profit yang diinginkan. Dengan demikian, penting untuk benar-benar memperhatikan ketentuan pada perhitungan harga pokok produksi dikarenakan kesalahan bisa menimbulkan kerugian untuk perusahaan.

Bustami Bastian dan Nurlela (2018) mengatakan harga pokok produksi (HPP) yaitu akumulasi keseluruhan biaya yang dikeluarkan pada proses pembuatan, mencakup komponen utama yakni bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik. Perhitungan ini juga memperhitungkan penambahan nilai persediaan awal produk pada proses serta pengurangan nilai persediaan akhir produk yang belum selesai. Biaya produksi mencakup komponen berikut:

- 1) Biaya Bahan Baku merupakan komponen biaya utama yang bisa diidentifikasi langsung pada barang jadi serta melibatkan proses pembuatan melalui memanfaatkan pekerja maupun overhead pabrik. Sebaliknya, biaya bahan penolong merujuk pada biaya yang kontribusinya tidak bisa dilacak secara langsung pada produk akhir serta nilainya yang relatif kecil atau tidak signifikan secara material.
- 2) Dalam konteks perusahaan manufaktur, biaya tenaga kerja dapat diklasifikasikan sebagai komponen yang mencerminkan kontribusi sumber daya manusia dalam mendukung proses produksi. BTK sangat penting karena memengaruhi biaya produksi suatu produk.

a) Biaya tenaga kerja (BTK) langsung

BTK langsung bisa dikaitkan dengan produk yang diciptakan. Biaya ini merupakan komponen utama yang berperan dalam proses produksi barang atau penyediaan jasa tertentu, serta memiliki keterkaitan langsung dengan produk yang dihasilkan. Contohnya seperti pekerja yang mengerjakan kayu dan pisau cukur di pabrik furnitur, pekerja yang menjahit, menyulam, membuat pola untuk pakaian jadi, pekerja penggulung rokok di pabrik tembakau, dan operator yang bekerja dengan mesin jika mereka menggunakan mesin.

b) Biaya tenaga kerja (BTK) tidak langsung

BTK tidak langsung mengacu pada pengeluaran yang dialokasikan bagi pegawai yang tidak terlibat secara langsung perannya pada kegiatan produksi barang atau jasa. Pengeluaran ini mencakup remunerasi untuk pekerja yang menjalankan fungsi pendukung, seperti supervisor, teknisi perawatan, atau staf administratif, yang meskipun tidak berkontribusi secara langsung terhadap hasil

akhir produksi, tetap memiliki peran penting dalam memastikan kelancaran operasional proses produksi.

3) Biaya Overhead Pabrik (BOP)

BOP mencakup seluruh pengeluaran yang berkaitan pada tahap produksi, yang tidak masuk kedalam kategori bahan baku langsung maupun tenaga kerja langsung, namun berkontribusi dengan tujuan mendukung transformasi bahan baku jadi produk akhir. Sebagian dari biaya ini meliputi bahan yang tidak bisa langsung diterapkan pada tahap produksi utama (misalnya bahan pelengkap untuk pembuatan pakaian) serta biaya pekerja yang tidak masuk langsung pada pengolahan barang (misalnya, supervisor pabrik atau teknisi perawatan). Mulyadi (2020) mengatakan terdapat 2 langkah dalam menetapkan harga pokok produksi perusahaan: *full costing* serta *variable costing*.

a. Full Costing

Dalam metode full costing, biaya produksi mencakup berbagai unsur yang melibatkan biaya produksi dengan sifat tetap variabel. Oleh karenanya, metode full costing melibatkan beberapa unsur antara lain:

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya Overhead Pabrik Variable	xxx
Biaya Overhead Pabrik Tetap	xxx
Biaya Produksi	xxx

Melalui menggunakan pendekatan biaya penuh, biaya produksi mencakup beberapa biaya unsur produksi, yakni BBB, BTK langsung, BOP tetap serta variable, serta non-produksi.

b. Variable Costing

Metode biaya variable menghitung biaya produksi hanya melalui mempertimbangkan biaya produksi yang berperilaku variable, yang mencakup BBB, BTK langsung, serta BOP variabel. Oleh karenanya, biaya tersebut merujuk dari metode biaya variable yang meliputi beberapa elemen yakni seperti dibawah ini:

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya Overhead Pabrik Variable	xxx
Biaya Produksi	xxx

Kedua metode tersebut memiliki peran yang berbeda, bergantung pada kebutuhan penggunaannya, baik dalam pelaporan keuangan eksternal maupun dalam analisis keuangan internal perusahaan.

3. METODE PENELITIAN

Metode dalam studi ini yaitu pendekatan kuantitatif. Sugiyono (2020) menyatakan bahwa Penelitian kuantitatif merupakan pendekatan ilmiah berbasis positivisme yang bertujuan untuk menganalisis sample ataupun populasi yang ditentukan dengan penghimpunan data menggunakan instrument penelitian yang terstruktur. Tujuan dari analisis data kuantitatif ini adalah guna menguji hipotesis yang sudah diajukan.

Studi ini mempunyai tujuan guna mengidentifikasi HPP bisnis Ayam Gebuk Sambalado serta digunakannya *full costing* sebagai metodenya. Studi ini juga melakukan observasi dan wawancara dengan Bapak Stefanus (36), pemilik UMKM Ayam Gebuk Sambalado.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Rumah Makan Ayam Gebuk Sambalado menyajikan ayam goreng dengan sambal pedas yang sudah biasa bagi orang Indonesia. Satu pemilik, Bapak Stefanus (36), dan tiga (tiga) karyawan menjalankan UMKM Ayam Gebuk Sambalado. Bisnis UMKM Ayam Gebuk Sambalado beroperasi sejak Januari 2016. UMKM Ayam Gebuk Sambalado terus memasarkan produknya dengan menggunakan media sosial dan aplikasi online yang populer di masyarakat Indonesia. Agar UMKM dapat bertahan dan bertahan di tengah persaingan yang ada, mereka harus menghadapi banyak tantangan. Agar UMKM dapat menonjol dari pesaingnya, pelakunya harus memiliki kemampuan untuk berpikir kreatif dan tidak konvensional. Pemilik UMKM harus memperhatikan perhitungan harga produksi dan harga penjualan secara akurat sehingga mereka mendapatkan hasil optimal.

Tabel perbandingan berikut menunjukkan HPP Ayam Gebuk Sambalado bulan Oktober 2024 disajikan di bawah ini.

Tabel 1. Perbandingan Perbandingan HPP Oktober 2024

Biaya Produksi	Full Costing	Ayam Gebuk Sambalado (metode sederhana)
Biaya Bahan Baku		
Ayam	30.000.000	30.000.000
Biaya Tenaga kerja langsung		
Gaji Pegawai	7.500.000	7.500.000
Biaya Overhead Variable		
Gas	600.000	600.000
Minyak	500.000	500.000
Listrik	500.000	500.000
Air	100.000	100.000
Biaya Overhead Tetap		
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	6.000.000	
Biaya Iuran Wilayah	100.000	100.000
Biaya Penyusutan	750.000	
Biaya Sewa Tempat	5.000.000	5.000.000
Bahan Penolong		
Garam	100.000	100.000
Bumbu Kuning	400.000	400.000
Jumlah Biaya Overhead	14.050.000	5.600.000
Harga Pokok Produksi	51.550.000	43.100.000
Jumlah Produksi	1.000	1.000
HPP per ekor	51.550	43.100
HPP per potong (4 potong/ekor)	12.887,5	10.775

Sumber: Data Ayam Gebuk Sambalado dari Hasil Penelitian (2024)

Pada Tabel 1 Perbandingan Perhitungan HPP per Oktober 2024 menunjukkan perbedaan dalam perhitungan metode Full Costing. Misalnya, BTK tidak langsung sebesar 6.000.000, dengan penyusutan biaya sebesar 750.000, biaya overhead sebesar 14.050.000, dan harga pokok produksi sebesar 51.550.000. Menurut metode sederhana yang telah digunakan oleh UMKM selama ini, harga per ekor ayam berdasarkan biaya penuh adalah sebesar Rp 51.550, harga ayam gebuk sambalado adalah sebesar Rp 43.100.000, dan harga per potong ayam berdasarkan biaya penuh adalah sebesar Rp 12.887,5, dan harga ayam gebuk sambalado adalah sebesar Rp 10.775.

Tabel tersebut menunjukkan bahwa perbedaan dalam perhitungan HPP UMKM Ayam Gebuk Sambalado terletak pada cara masing-masing metode menggunakan biaya produksi. Harga pokok produksi Ayam Gepuk Sambalado sebesar Rp 8.450 per ekor atau 2.112,5 per potong ayam berbeda karena UMKM Ayam Gebuk Sambalado menggunakan metode Full Costing daripada menghitung BTK tidak langsung serta penyusutan. Akibatnya, hanya biaya nominal yang keluar dengan tujuan menghitung HPP Ayam Gepuk Sambalado.

Perbedaan ini berdampak pada harga jual Ayam Gebuk Sambalado, yang selama ini telah menjualnya secara tidak akurat. Hal tersebut akan menghasilkan hasil yang kurang memuaskan. Bapak Stefanus (36), pemilik, mengharapkan laba 30% dari HPP. Berikut adalah

perbandingan antara perhitungan harga jual serta laporan laba rugi yang dihasilkan dari kedua metode tersebut.

Harga Jual: UMKM Ayam Gebuk Sambalado menghitung harga pokok untuk 1000 ekor ayam sebesar Rp 43.100.000, yang merupakan bagian dari total biaya yang dikeluarkan untuk menetapkan harga penjualan ayam goreng dengan harapan keuntungan 30%. Perhitungan ini adalah seperti di bawah ini:

$$\begin{aligned} \text{Biaya Total} + \text{Margin (\% laba)} &= \text{Harga Jual} \\ \text{Harga Jual} &= 43.100.000 + (43.100.000 \times 30\%) \\ &= 56.030.000 \\ \text{Harga Jual Per Ekor} &= 56.030.000 / 1.000 \text{ ekor} \\ &= 56.030 / \text{ekor} \\ &= 14.007,5 / \text{potong} \end{aligned}$$

Dari perhitungan harga penjualan menurut UMKM Ayam Gebuk Sambalado adalah sebesar Rp 56.030 / ekor atau Rp 14.007,5 / potong ayam.

Dengan menggunakannya metode *Full Costing* UMKM Ayam Gebuk Sambalado pada 1000 ekor ayam, harga pokok produksi adalah Rp. 51.550.000, yang merupakan bagian dari biaya yang keluar dengan tujuan untuk menetapkan harga jual ayam goreng pada harapan laba 30%. Perhitungan ini adalah seperti dibawah ini:

$$\begin{aligned} \text{Biaya Total} + \text{Margin (\% Laba)} &= \text{Harga Jual} \\ \text{Harga jual} &= 51.550.000 + (51.550.000 \times 30\%) \\ &= 67.015.000 \\ \text{Harga jual per ekor} &= 67.015.000 / 1.000 \\ &= 67.015 / \text{ekor} \\ &= 16.753,75 / \text{potong} \end{aligned}$$

Dari perhitungan harga jual menurut UMKM Ayam Gebuk Sambalado adalah sebesar Rp 67.015 / ekor atau Rp 16.753,75 / potong ayam.

Tabel 2. Perbandingan Harga Penjualan

Keterangan	Metode <i>Full Costing</i>	Metode UMKM Ayam Gebuk Sambalado	Selisih
------------	----------------------------	----------------------------------	---------

Ayam Per ekor	67.015	56.030	10.985
Ayam Per potong	16.753,75	14.007,5	2.746,25

Sumber: Data Ayam Gepuk Sambalado dari Hasil Penelitian (2024)

Pada Table 2, harga jual produk UMKM Ayam Gebuk Sambalado berbeda saat menggunakan metode sederhana dan metode *full costing*. Hal yang menjadi pembeda ini dipicu dari perbedaan biaya produksi yang ditanggung UMKM Ayam Gebuk Sambalado. Metode *full costing* memperoleh perhitungan HPP > metode sederhana, dikarenakan metode ini mencakup biaya yang semuanya terkait dengan proses produksi, dari segi biaya tetap bahkan variabel.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil analisis menunjukkan kesimpulan sebagai berikut:

- 1) Metode sederhana masih digunakan untuk menghitung HPP UMKM Ayam Gebuk Sambalado, sehingga tidak semua biaya dimasukkan.
- 2) Metode *Full Costing* membuat perhitungan HPP akurat karena mengambil semua Biaya Produksi. Pokok produksi per ayam adalah Rp 51.550.
- 3) Dari perhitungan HPP diantara penggunaan metode sederhana serta full costing menunjukkan bahwa HPP yang menggunakan metode sederhana lebih rendah, yakni Rp 43.100 per ekor, sedangkan metode *full costing* menghasilkan HPP yang tinggi, yakni Rp. 51.550 per ekor. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa pemilik tidak memasukan semua biaya produksi dalam perhitungan HPP.
- 4) Harga penjualan ayam berbeda dalam perhitungan HPP. Metode sederhana menentukan harga penjualan ayam sebesar Rp. 56.030/ekor, sedangkan metode *full costing* sebesar Rp. 67.016/ekor.

Saran

Dari pembahasan sebelumnya, peneliti bisa memberi beberapa saran dalam studi ini, yakni di antaranya:

- 1) UMKM Ayam Gebuk Sambalado dapat mengubah metode perhitungan HPP dari metode sederhana menjadi metode *Full Costing* supaya perhitungan HPP serta penentuan harga penjualan lebih akurat dan mendapatkan laba usaha yang besar.
- 2) Meningkatkan promosi produk agar penjualan lebih tinggi daripada sebelumnya.
- 3) Saat bekerja sama dengan aplikasi online dan mempromosikan produk, Ayam Gebuk Sambalado harus memasukkan biaya promosi saat menghitung HPP dengan sistem biaya total.

DAFTAR REFERENSI

- Bastian, Bustami, & Nurlela. (2019). *Akuntansi Biaya, Teori dan Aplikasi (Edisi Empat)*. Graha Ilmiah, Yogyakarta.
- Dewi, A., & Kristanto, E. (2013). *Akuntansi Biaya, In Media*.
- Dina Satriani & Vina Vijaya Kusuma. (2020). Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Perusahaan. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, dan Akuntansi)*, Vol 4 No 2. <https://journal.stiemb.ac.id/index.php/mea/article/view/523>
- Gunawan Aji, Kharismatul Ulfa, Iklim Matunasia Aci, & Laely Safa'ah. (2024). Penerapan Akuntansi Manajemen Dalam Usaha Mikro Kecil dan Menengah (Studi Kasus pada Ayam Geprek dan Penyet Lado Mudo). *Wawasan: Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi dan Kewirausahaan*, Vol 2 No 1 Januari 2024. <https://journal.unimar-amni.ac.id/index.php/Wawasan/article/view/1577>
- Ismail, R., & Anwar, S. (2014). Peran Akuntansi Biaya dalam Penentuan Harga Pokok Produksi untuk Keputusan Bisnis di Usaha Kuliner. *Jurnal Manajemen*, 8(2), 101-109.
- Kasmir. (2016). *Analisis Laporan Keuangan*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Marchewka, M. (2017). Penggunaan Full Costing dalam Penetapan Harga Jual Produk di Perusahaan Ritel dan Kuliner. *International Journal of Business Economics*, 5(1), 18-25.
- Mardiyanto, Y. (2017). Strategi Penetapan Harga untuk Meningkatkan Daya Saing Bisnis. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Indonesia*, 11(2), 27-35.
- Mulyadi. (2020). *Akuntansi Biaya, Sistem Akuntansi*. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN, Yogyakarta.
- Pratama, A. & Yani, L. (2015). Analisis Pengaruh Penetapan Harga Pokok Produksi terhadap Keuntungan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). *Jurnal Ekonomi & Manajemen*, 12(4), 24-33.
- Rickoadji Pangestu, Suryadi, & Fitriani. (2022). Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing. *Jurnal SNPPM (Seminar Nasional*

Penelitian dan Pengabdian Masyarakat), 71-78.
<https://prosiding.ummetro.ac.id/index.php/snppm/article/view/106>

Sudarmawan, W., & Purnama, S. (2016). Pengaruh Perhitungan HPP Terhadap Penetapan Harga Jual Produk pada Industri Kuliner. *Jurnal Riset Akuntansi*, 7(3), 35-44.

Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta, Bandung.

Tanjung, F. (2018). Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Penetapan Harga Jual Produk di Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 9(3), 45-52.

Wardani, D., & Yuliani, R. (2015). Strategi Penetapan Harga Pokok Produksi pada Usaha Kecil dan Menengah (UKM) di Indonesia. *Jurnal Akuntansi*, 3(1), 60-70.